

Maria Ludolfs

24. Tauben-Fricassée.

Man teilt 3 Tauben mitten durch, legt sie in einen Liter kochendes Wasser, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelklößchen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassée mit einem Reisrand angerichtet.

(63 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap289.html>